

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備 考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
名古屋	1	給食 実施校	260	1	6月 16日(月) 17日(火) 18日(水) 19日(木) 20日(金)	ごはん、まぜまぜチャーハン、わかめスープ、みかん	たまねぎ(名古屋市緑区)、水耕ねぎ(名古屋市中川区)、みつ葉(名古屋市中川区)	名古屋市産の野菜が入りやすい時期に合わせて、年間を通して使用献立を考えている。「みんなで食べる！なごや産」の日として、名古屋市産の米と野菜を取り入れる日を設けている。	「みんなで食べる！なごや産」の日	11月4日(火)	学校給食週間	1月26日(月)～	
						黒ロールパン、ソーセージのコーン煮、ツナとえだまめのソテー							
						ごはん、ガバオライス、ビーフンスープ							
						米粉パン、ヒレカツ、ポテトのアーリオオーリオ、ゆばのコンソメスープ							
名古屋	1	スクール ランチ校	110	6月12日(木)	名古屋コーチンぎょうざ、ごはん、お魚ふりかけ、ブロッコリーと人参のソテー、豚肉と野菜のいためビーフン、きゅうりのレモン漬、すまし汁	みつ葉(名古屋市)、名古屋コーチンぎょうざ(県産)	6/9(月)～6/13(金)は名古屋市産の米を提供する予定。名古屋市産米が確保できない場合は県産米を使用。	名古屋市制施行の日	10月1日(水)	学校給食週間の1日	1月27日(火)		
					豚肉とキャベツのみそいため、ごはん、お魚ふりかけ、ごま団子、根菜の煮物、すまし汁								
					名古屋コーチンぎょうざ、ごはん、お魚ふりかけ、ブロッコリーと人参のソテー、豚肉と野菜のいためビーフン、白菜とみつばのおひたし、きゅうりのレモン漬								
					豚肉とキャベツのみそいため、ごはん、お魚ふりかけ、ごま団子、根菜の煮物、白菜とみつばのおひたし								
尾張	2	一宮市	32	15	6月 20日(金) 23日(月) 24日(火)	ごはん、愛知の鶏ちゃん、切干しだいこんのさっぱり和え、いか団子汁	米(JA愛知西管内)、キャベツ(県産)、たまねぎ(県産)、切り干しだいこん(一宮市)、豆腐(県産)、みつ葉(県産)	主菜、副菜、汁物、デザート類すべてに県産の食材を取り入れるように工夫をした。「一宮を食べる学校給食の日」を5月、12月、1月の年3回実施予定。	愛知の旬を食べる学校給食の日	11月予定	愛知の郷土料理を食べる学校給食の日	1月下旬予定	
			10	4	6月19日(水)	愛知の米粉パン、愛知のコロッケ、キャロットサラダ、うきうきエッグスープ	米粉(県産)、れんこん(県産)、にんじん(県産)、切り干しだいこん(県産)、ごぼう(県産)、卵(一宮市)	卵など県産(市内産含む)の食材を多く使用。6月19日(木)、11月18日(火)に「愛知を食べる学校給食の日」で地域食材を活用した給食を実施予定。「一宮を食べる学校給食の日」を5月16日(金)、12月19日(金)、1月29日(木)に実施予定。	愛知を食べる学校給食の日	11月18日(火)	愛知の郷土料理を食べる学校給食の日	1月26日(月)～30日(金)	
	3	瀬戸市	15	1	6月19日(木)	ごはん、瀬戸豚のみそ汁、メヒカリのフライ、赤じそあえ、蒲郡みかんゼリー	米(瀬戸市)、豚肉(瀬戸市)、たまねぎ(瀬戸市)、メヒカリ(蒲郡市)、キャベツ(瀬戸市)、赤しそ(県産)、みかん(蒲郡市)	瀬戸市産の米や野菜、県内で水揚げされたメヒカリを使用し、児童生徒が地場産物に親しみ、味わうことができる献立とした。米やキャベツ以外にたまねぎ・なす・さつまいも・里芋等、年間を通して瀬戸市産の食材を給食でできるように、瀬戸市産業政策課、JA、生産者が連携して計画栽培に取り組んでいる。地元の食材や郷土料理を給食で提供し、掲示物や給食の時間の放送、献立表等を活用して児童生徒、保護者等に周知する。	地元の食材を味わう学校給食の日	11月19日(水)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月26日(月)	
			1	6	6月16日(月)	ごはん、のっぺい汁、瀬戸豚のしょうが焼き、キャベツとたまねぎの赤じそあえ、蒲郡みかんゼリー	豚肉(瀬戸市)、たまねぎ(瀬戸市)、キャベツ(瀬戸市)、みかん(蒲郡市)	瀬戸市産の野菜や豚肉、県産の米や果物等の食材をできるだけ多く使用し、児童生徒が地場産物に親しみ、味わうことのできる献立とした。たまねぎ、キャベツ、豚肉以外にも、なす、さつまいも、里芋等、瀬戸市産の食材を、年間を通して給食でできるように、瀬戸市産業政策課、JA、生産者が連携して計画栽培に取り組んでいる。地元の食材や郷土料理を給食で提供し、給食の時間には放送で食材について説明したり、食育動画で生産者について紹介したりする。また、献立表を活用して児童生徒や保護者等に周知する。				1月27日(火)	
	4	春日井市	37	15	6月18日(水)中学校・19日(木)小学校	ごはん、豚汁、自身魚フライのサボテンカラフルあんかけ、愛知のみかんゼリー	豚肉(県産)、豆腐(県産)、豆みそ(県産)、たまねぎ(県産)、サボテン(春日井市)、みかん(県産)	県産の食材を多く献立に取り入れた。市政記念日に合わせ、春日井市産の「うちわサボテン」を使用した献立を実施予定(6月2日)春日井市産の「うちわサボテン」を使用した応募献立を実施予定(7・9月)	秋の愛知の味を食べよう	11月19日(水)	郷土料理・家庭の味を食べよう	1月26日(月)	

令和7年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

2/8

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつきます	地域食材(産地等)	備 考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
尾張	5	犬山市	10	4		6月19日 (木)	ごはん、めひかりのフライ、野菜の愛知赤しそ和え、愛知の恵みすまし汁、蒲郡みかんゼリー	米(犬山市)、キャベツ(県産)、にんじん(県産)、メヒカリ(県産)、うずら卵(県産)、みつ葉(県産)、赤しそ(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	献立名に県産であることを明記し、地元の食材について学びながら味わえる献立とした。 地元農家と連携し、犬山市産のお茶や野菜等を積極的に取り入れている。 毎月19日に県産・犬山市産の食材を取り入れた献立を継続的に提供し、食育の機会としている。	犬山をど〜んと味わおう！	11月19日 (水)	給食の歴史再発見	1月26日(月)～30日(金)
	6	江南市	10	5		6月16日(月)～20日(金)	愛知の米粉パン、ハンバーグの江南玉ねぎソース、とうもろこしのコンソメスープ ごはん、あゆのから揚げ、赤しそ和え、江南大根のみそ汁、ういろう ごはん、鶏肉のねぎだれがけ、さやいんげんのごま和え、とうがん汁 ごはん、さばの八丁みそ煮、にんじんのきんぴら、あかもく団子のすまし汁 ごはん、揚げ鶏のいちじくソースがけ、江南野菜の中華和え、春雨スープ	みつ葉・とうがん・赤しそ・おお葉・いちじく・チンゲンサイ・あゆ・アカモク・いちご・メヒカリ・みかん・豚肉(以上県産) だいこん・ねぎ・たまねぎ・小松菜・キャベツ・にんじん(以上江南市)	JAや江南市の農家の方の協力のもと、江南市でとれる野菜を積極的に使用した。 毎月19日を「食育の日」とし、県産や江南市産の食材を取り入れ、郷土料理を実施する予定。	味わおう！愛知の味覚	11月13日(木)～19日(水)	味わおう！愛知の郷土料理	1月26日(月)～30日(金)
	7	小牧市	16	9		6月19日 (木)	愛知の大根菜ごはん、愛知のめぐみみそ汁、めひかり(魚)フライ、キャベツの赤しそあえ、蒲郡みかんゼリー	だいこん葉(県産)、しらす入り団子(県産)、みつ葉(小牧市)、油あげ(県産)、メヒカリ(県産)、赤しそ(県産)、蒲郡みかん(蒲郡市)	小牧市シルバー人材センター(みどりの里)と連携し、年間を通じて、みつ葉、小松菜を使用している。 農産物生産者と連絡を密に行い、食材の提供可能な時期や供給量を決めて使用している。	愛知を食べる学校給食週間	11月14日(金)～20日(木)	小牧を知る学校給食の日	1月26日(月)～30日(金)のいずれかの1日
	8	稲沢市	23	9		6月16日(月)	愛知の大根菜ご飯、めひかりフライ、切干し大根の甘酢あえ、スタミナ汁	米(稲沢市、一宮市)、きしめん(県産)、メヒカリ(県産)、れんこん(県産)、みつ葉(稲沢市)、みかん(県産)、十六ささげ(県産)、とうがん(県産)、みそ(県産)	各小中学校及び共同調理場の契約業者に産地指定で地域食材を発注し実施。 JAと連携し、稲沢市産の野菜を使用。 稲沢市産の食材を使用して取り組めるよう検討中。	稲沢市の特産物を使用した学校給食	11月中旬～下旬頃	愛知県の郷土料理に親しむ学校給食週間	1月26日(月)～30日(金)
						6月17日(火)	きしめん、五目きしめん、れんこんサンドフライ、みつばののり酢あえ、愛知のみかんプチゼリー						
						6月18日(水)	ごはん、いわしの梅煮、十六ささげと いんげんのごまあえ、とうがんのかきたま汁						
						6月19日(木)	サンドイッチバンズパン、みそかつ、ポイルキャベツ、かぼちゃの豆乳ポタージュ						
	9	尾張旭市	9	3		6月24日 (火)	ごはん、肉じゃが、メヒカリフライ、もやし の赤しそあえ、蒲郡みかんゼリー	米(尾東地区)、じゃがいも(尾張旭市)、たまねぎ(尾張旭市)、メヒカリ(蒲郡市)、もやし(県産)、みかん(蒲郡市)	物資選定の段階で、なるべく県産の生産物を選定する。 あいち尾東農業協同組合と連携し、尾張旭市産の生産物を献立に取り入れる。 あいち尾東農業協同組合と連携し、献立に取り入れた尾張旭市産の生産物を学校給食献立表で啓発する。	あじわおう！愛知の秋の味覚週間	11月17日(月)～21日(金)	全国学校給食週間	1月26日(月)～30日(金)
	10	岩倉市	5	2		6月19日 (木)	愛知の大根菜ごはん、めひかりフライ、愛知野菜のおかかあえ、愛知のみそ汁、冷凍パイ	小松菜(県産)、カリフラワー(県産)、れんこん(県産)、豆腐(県産)、みつ葉(岩倉市)、八丁みそ(県産)	児童生徒が食べやすい料理形態や味付けに工夫する。 市内生産者団体の協力を得て、県産や市内産の食材を多く使用しよう努めている。 県産、市内産を積極的に取り入れた献立を工夫する。 市制記念日や学校給食週間に岩倉市の食材を使用した献立を実施する。	愛知を食べる学校給食の日	11月19日 (水)	未定	
	11	豊明市	8	3		6月16日(月)中学校・19日(木)小学校	ごはん、愛知の恵みたっぷり八宝菜、しそ入りとり春巻、切干大根のサラダ、蒲郡みかんゼリー	豚肉(県産)、キャベツ(豊明市)、たまねぎ(豊明市)、たけのこ(県産)、うずら卵(県産)、きくらげ(県産)、しそ(県産)、きゅうり(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	すべての料理に県産の食材を使用する。 JAより地元野菜を購入する。 毎月の野菜見積書をJAに渡し、納入できる野菜がある場合は少量でも優先して使用し、献立予定表で紹介する。	豊明の秋を味わう学校給食の日	11月4日(火)～28日(金)	豊明の冬を味わう学校給食の日	1月8日(木)～30日(金)
	12	日進市	10	5		6月19日 (木)	麦ごはん、ドライカレー、ツナのレモンサラダ、野菜たっぷりスープ、愛知県産牛乳のフローズンヨーグルト	麦飯(県産)、キャベツ(日進市)、きゅうり(県産)、たまねぎ(日進市)、じゃがいも(日進市)、豚肉(県産)、フローズンヨーグルト(県産)	旬の日進市産や県産の野菜が積極的に使えるドライカレーやスープにした。暑くなる時期のため、さっぱりと食べやすいレモン果汁の入ったサラダにした。 毎月19日の「食育の日」に合わせて、愛知県や日進市で生産される農畜産物や文化庁の「100年フード」を献立に取り入れていく。	秋の愛知を食べる学校給食の日	11月19日 (水)	愛知を食べる学校給食の日	1月23日(金)

令和7年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

3/8

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつきます	地域食材(産地等)	備 考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
尾張	13	清須市	8	4		6月19日 (木)	ごはん、めひかりのフライ、ささみとひじきのさっぱりあえ、あいちのめぐみ汁	赤みそ(清須市)、たまねぎ(県産)、じゃがいも(県産)、小松菜(県産)、メヒカリ(県産)	清須市産業課や、地元の生産者とながかりをもつ販売店などの連携、協力のもと、郷土に伝わる伝統野菜や、地場産物を使用し、魅力ある献立として提供している。 『変わらず残したい！地元の味』をテーマに、毎月食育の日に、清須市産や県産の野菜を使用し、食材の紹介や特徴を放送資料、献立資料である「読む給食」を通してお知らせしている。	変わらず残したい！地元の味	10月17日 (金)	全国学校給食週間	1月23日 (金)～29日 (木)
	14	北名古屋	10	6		6月19日 (木)	山菜きつねきしめん、めひかりフライ、鶏肉とみつばの和風サラダ	きしめん・油揚げ・ねぎ・ふき・メヒカリ・みつ葉・キャベツ(以上県産)	愛知県で多く生産されている食材、旬の食材を多く取り入れた。毎月19日の「食育の日」に県産を多く使用した献立を実施予定。また、郷土料理も随時実施予定。	秋の愛知を食べる学校給食の日	11月19日 (水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月26日 (月)
	15	長久手市	6	3		6月17日 (火)	ごはん、長久手野菜のカレーライス、愛知の野菜サラダ、ミニトマト、蒲郡みかんゼリー	たまねぎ(県産)、きゅうり(県産)、チンゲンサイ(県産)、ミニトマト(県産)、キャベツ(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)、ズッキーニ(長久手市)、じゃがいも(長久手市)	長久手市産の野菜は、長久手給食食材生産者会の方と定期的に会議をもち、その時期に作付けできるものを依頼し、献立を作成した。また、他の食材についても、県産の食材を使用する。	長久手を食べる学校給食の日	11月19日 (水)	長久手を食べる学校給食の日	1月26日 (月)
	16	東郷町	6	3		6月19日 (木)	愛知の大根菜ごはん、めひかりフライ、チンゲン菜のあえもの、みそけんちん汁、蒲郡みかんゼリー	米(東郷町)、だいこん葉(県産)、メヒカリ(県産)、チンゲンサイ(県産)、もやし(県産)、たまねぎ(東郷町)、赤みその豆(県産)、豆腐(県産)、蒲郡みかん果汁(県産)	食材は県産のものを多く使用します。農協と連携して、有機野菜をはじめ東郷町産の野菜を積極的に使用出来るように、作付け前から使用時期、量を伝えている。毎月の定例会にて、出荷できる量を把握し使用日や発注量の調整を行っています。 東郷町産野菜を使用した加工品を作り給食で提供する予定。キャベツを使用したキャベツ入りメンチカツ、サツマイモを使用した鬼まんじゅう、米粉を製麺し、みそ煮込みうどん等を実施する予定です。 3月の卒業祝い給食に東郷町内の米を使用し、古代米赤飯を実施する予定です。	秋の愛知を食べる学校給食の日	11月19日 (水)	冬の愛知を食べる学校給食の日	1月26日 (月)
	17	豊山町	3	1		6月19日 (木)	ごはん、煮みそ、めひかりフライ、愛知県産野菜のゆかりあえ、西尾抹茶プリン	豚肉(県産)、だいこん(県産)、にんじん(県産)、ねぎ(県産)、赤みそ(県産)、メヒカリ(県産)、ほうれん草(県産)、きゅうり(県産)、キャベツ(県産)、赤じそ(県産)、抹茶(西尾市)	愛知県でとれた食材を取り入れ、給食日よりや給食時間の放送で啓発するなど、児童生徒が給食の献立を通して愛知県の農水産物へ興味を高める働きかけを行う。 町民に広く呼びかけて、豊山町で栽培した野菜を学校給食に提供していただく予定である。 また、月ごとに給食で使用する県産の食材を紹介する掲示物を町内の全小中学校に配布する。	地元の秋を味わう学校給食の日	10月17日 (金)	郷土料理を楽しむ学校給食の日	1月29日 (木)
	18	大口町	3	1		6月19日 (木)	愛知の大根菜ごはん、いわしの八丁みそ煮、小松菜のごまあえ、愛知の恵み汁	だいこん葉(県産)、八丁みそ(県産)、小松菜(大口町)、豆腐(県産)、油あげ(県産)、れんこん(県産)、アカモク(県産)	特定非営利活動法人との連携により、大口町産の小松菜を使用している。 毎月19日に愛知県産の食材を使用した献立や、愛知県の郷土料理を実施する。	味わおう！秋の味覚	11月19日 (水)	味わおう！給食の歴史を感じる給食	1月26日 (月)
	19	扶桑町	4	2		6月19日 (木)	あいちの米粉パン、ボークビーンズ、めひかりのレモンソースかけ、ナタデココゼリー	米粉(県産)、大豆(県産)、にんじん(扶桑町)、メヒカリ(県産)、いちご(県産)、みかん(県産)	扶桑町産もしくは県産の食材を献立に組み入れた。 扶桑町の小中学生や保護者等から応募された献立の入賞作品を提供する予定。 地元で収穫される守口大根や人参等を使用する予定。	愛知の旬を楽しむ学校給食の日	11月19日 (水)	ふるさとのよさを味わう学校給食週間	1月26日 (月)

令和7年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

4/8

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつきます	地域食材(産地等)	備 考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
海 部	20	津島市	8	5		6月19日 (木)	愛知の大根菜ごはん、めひかりフライ、キャベツの赤じそ漬け、冬瓜汁、メロンゼリー	鶏肉(県産)、めひかりフライ(県産)、とうがん(県産)、キャベツ(県産)	物資選定時に産地明記で、食材の産地を確認し、県産を使用するようにしている。 地元の納入業者と連携を取り、給食で使用可能な野菜の情報をもらい、献立に反映させている。 毎月の「食育の日(19日前後)」に、納入業者に依頼し地元産の野菜を購入して使用する予定。	海部地域の旬を味わう学校給食の日	10月17日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月19日 (月)
	21	愛西市	12	6		6月19日 (木)	ごはん、クジラのそぼろどんぶり、ツナじゃが、愛西野菜の塩昆布和え	しょうゆ(県産)、キャベツ(県産)、たまねぎ(県産)、みつ葉(愛西市)、れんこん(愛西市)	毎月、食育の日を中心に愛西市産の野菜を積極的に使用している。 給食献立では、地元の野菜を様々な味で楽しめるよう、食材の組み合わせや調理法を工夫している。 食育だよりに地場産物の紹介や簡単レシピを掲載。 給食時に、当日の給食に関することを放送。	愛西の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	日本の冬の味覚を味わおう	1月26日 (月)
	22	弥富市	8	2		6月18日 (水) または19日 (木)	ごはん、さばの八丁みそ煮、赤しそ和え、八杯汁、西尾抹茶プリン	米(海部地区)、八丁みそ(大豆:県産)、豆腐(大豆:県産)、赤しそ(海部又は三河地区)、キャベツ(県産)、きゅうり(三河地区)、抹茶(三河地区)	県産の食材を使用した加工食品を取り入れることで、県産の農産物が少ない時期にも、献立に県産食材を使用できるようにした。 納入業者に、可能な限り県産の農産物の納品を依頼している。 「愛・地産給食」の名称で、月に1度、県産の旬の野菜や果物を取り入れた献立を実施している。 9月に弥富市産の新米を味わう「新米給食会」を実施している。	季節は秋！海部そして愛知の旬を味わう学校給食の日	11月17日 (月)～11月20日(木)のうちの1日	愛知の農産物と郷土料理を味わう「愛・地産給食」週間	1月26日 (月)～30日 (金)
	23	あま市	12	5		6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライ、愛知野菜の和え物、八杯汁、愛知のみかんゼリー	米(海部地区)、メヒカリ(県産)、キャベツ(県産)、きゅうり(県産)、豆腐(県産)、愛知のみかんゼリー(県産)、たまねぎ(県産)、だいこん(県産)、にんじん(県産)、ねぎ(県産)	使用する食材ができる限り県産になるように、地元の八百屋と調整している。 「食べよう！愛知の野菜」として毎月2品目海部地域や愛知県で作られている野菜を取り入れ、地産地消を推進している。	海部地区の食材を使って和食を感じる学校給食の日	11月20日 (木)	地場産物で郷土の味を味わう学校給食の日	1月26日 (月)～30日 (金)
	24	大治町	3	1		6月19日 (木)	ごはん、ハンバーグの赤しそソース、大治野菜の和え物、愛知のしらすつみれみそ汁、蒲郡みかんミニゼリー	米(JA海部東管内)、赤しそ(大治町)、にんじん(大治町)、たまねぎ(大治町)、豆腐(県産)、小松菜(県産)、しらす(県産)、蒲郡みかんミニゼリー(県産)	県産、大治町産の食材とともに、県産の食材を使用した加工品も献立に取り入れた。 大治町内の生産者組織「大治町地産地消学校給食会」から八百屋を通して、月に4回、2～4品目程度、大治町産の野菜を学校に納品してもらっている。 大治町産の野菜を月に4回程度、計画的に給食に使用している。 大治町内の生産者との交流として、招待給食の実施やたよりでの紹介などの取組を行う予定である。	大治や愛知の魅力を感じる学校給食の日	11月14日 (金)	地場産物や郷土料理を味わう学校給食週間	1月26日 (月)～30日 (金)
	25	蟹江町	5	2		6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライ、小松菜とささみの和え物、豆腐とみつばのみそ汁	メヒカリ(県産)、小松菜(名古屋市)、みつ葉(県産)、豆腐(県産)、油あげ(県産)	青果納品業者に依頼して、県内や海部地区産の野菜を納品してもらっている。 毎月19日前後に地産食材を使用する献立を入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月20日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月26日 (月)～30日 (金)
	26	飛島村			1	6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライ、飛島村の朝採りとうもろこし、地元野菜のみそ汁、蒲郡みかんゼリー	米(海部地区)、メヒカリ(県産)、とうもろこし(飛島村)、じゃがいも(飛島村)、たまねぎ(飛島村)、ねぎ【有機】(飛島村)、豚肉(愛西市)、油あげ(大豆:県産)、みかん(蒲郡市)	飛島村教育委員会や村内の事業者、および生産者と連携し、村内の野菜をなるべく給食に取り入れるように工夫している。 また、年に1回、村教育委員会、村内の事業者、生産者との打ち合わせ会を行い、意見交流を行っている。 飛島村の生産者が育てられた特別栽培農産物(一部有機のものもあり)を使用する減農薬野菜給食を令和3年度から実施している。 令和7年度は9回、のべ46品目を使用予定。他にも生徒が学園で栽培した野菜を給食で使用予定。	地元の旬を味わう和食給食の日	11月19日 (水)	全国学校給食週間	1月26日 (月)～30日 (金)

令和7年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

5/8

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつきます	地域食材(産地等)	備 考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
知多	27	半田市	13	5		6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライ、かりもりとひじきのごま酢和え、半田の卵の親子煮	米(知多地区)、メヒカリ(県産)、かりもり(県産)、にんじん(県産)、たまねぎ(県産)、葉ねぎ(県産)、卵(半田市)、米酢(半田市)、しょうゆ(半田市)	醸造業の盛んな半田市のみそやしょうゆを取り入れた献立を実施。米も年間を通して半田市のものを使用。毎月の「食育の日」に県産や半田市産の食材を使用した献立を提供。ICTを活用し献立メッセージを配布。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	郷土に親しむ学校給食週間	1月26日 (月)～30日 (金)
	28	常滑市	9	4		6月19日 (木)	くろロールパン、ポークビーンズ、鶏肉の常滑産ブルーベリーソースかけ、常滑産ズッキーニのソテー	パン(小麦:県産)、豚肉(県産)、たまねぎ(常滑市)、ブルーベリー(常滑市)、ズッキーニ(常滑市)、小松菜(知多市)	ブルーベリーは常滑市の農家から仕入れ、生産者にインタビューを実施予定。パンは愛知県学校給食会、野菜はJAを通して使用予定。	とこめちゃんと郷土を味わおう!～秋の愛知を食べる学校給食の日～	10月17日 (金)	とこめちゃんと郷土を味わおう!～愛知を食べる学校給食週間～	1月26日 (月)～30日 (金)
	29	東海市	12	6		6月19日 (木)	ごはん、東海市産マーボーなす、生揚げの中華煮、蒲郡みかんゼリー	なす(東海市・知多地区)、たまねぎ(知多地区)、小松菜(知多市)、みかん(県産)	JAや地元給食品組合に依頼して、東海市や知多半島産、県産の食材を取り入れる。毎月もぐもぐ食育デーを設定し、ポスターを掲示したり、月に4回給食時に給食献立メモを放送したりする。	地元の食べ物を食べよう	11月19日 (水)	郷土料理と愛知県の産物を知ろう	1月26日(月)～30日(金)
	30	大府市	9	4		6月19日 (木)	ごはん、豚肉と玉ねぎのしょうが炒め、かりもりのあえ物、愛知野菜のみそ汁、冷凍みかん	知多3号玉ねぎ(愛知の伝統野菜:県産)、かりもり(県産)、十六ささげ(県産)、にんじん(県産)、ねぎ(県産)、じゃがいも(県産)、キャベツ(県産)、小松菜(県産)、冷凍みかん(県産)、切り干しだいこん(県産)	地域食材の豊富な知多半島や愛知県のよさを児童生徒に伝えるため、愛知の伝統野菜をはじめ、有機野菜、県産の野菜を多く使用した献立となるよう工夫した。今回は、愛知の伝統野菜である「知多3号玉ねぎ」を使用。また、自校方式の利点を生かした献立とした。毎月県産の野菜を使用。また毎月19日前後に愛知県の郷土料理を実施。その旨を献立表に記載し、児童生徒と保護者に発信している。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	学校給食週間	1月26日 (金)～30日 (金)
	31	知多市	10	5		6月19日 (木)	ソフトめん、たまりしょうゆの和風かけ汁、和風コロッケ、小松菜とソナのあえもの	小松菜(知多市)、たまりしょうゆ(武豊町)、ソフトめん(県産)、油あげ(県産)、れんこん(県産)	小松菜はJAあいち知多の協力により、年間を通じて知多市内で生産されたものを使用している。毎月の「食育の日」には、地場産物を多く使用した献立を実施。各学校に放送資料を提供し、啓発を行う。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月26日 (金)～30日 (金)
	32	阿久比町	4	1		6月19日 (木)	ごはん、阿久比町産なすのみそ汁、アグビーコロッケ、キャベツとしらすの和え物、蒲郡みかんゼリー	なす(阿久比町)、たまねぎ(知多地区)、油あげ(県産)、キャベツ(県産)、小松菜(知多市)、きゅうり(知多地区)、しらす(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	阿久比農協、あいち知多農協と連携し、阿久比町産、知多半島産、県産の旬の食材をできるだけ多く取り入れる。児童生徒への地元の産物、生産者の紹介。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月26日 (月)～30日 (金)
	33	東浦町	7	3		6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライの香味だれかけ、和風ポテトサラダ、とうがんとみつばのかきたま汁、蒲郡みかんゼリー	メヒカリ(県産)、じゃがいも(県産)、たまねぎ(知多地区)、きゅうり(県産)、キャベツ(知多地区)、とうがん(県産)、みつ葉(県産)	JAあいち知多、東浦町内八百屋、愛知県学校給食会との連携のもと、県産・知多半島産の農水産物やその加工品を活用した献立を実施。毎月19日「食育の日」に県産・知多半島産・東浦町産の食材を活用した料理や郷土料理を実施し、献立表、校内放送、掲示資料、ホームページ等で児童生徒・保護者に啓発。	愛知の秋を味わう日	11月19日 (水)	愛知の郷土料理とアジア各国の味覚を味わう5日間	1月26日 (月)～30日 (金)
	34	南知多町	5	2		6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライの南蛮ソースかけ、ささみともやしの和え物、南知多のつみれ団子汁、蒲郡みかんゼリー	メヒカリ(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)、豆腐(県産)、小松菜(知多地区)、たまねぎ(南知多町)、しらすつみれ(南知多町)	毎月19日を中心とした日を「お魚の日」として魚を使ったメニューを提供している。野菜等も地元の農家さんと連携しながら使用している。南知多町の特産品であるしらすやわかめ、ひじき等の海産物や野菜、有機野菜を活用した献立作成に努めている。	秋の味覚を味わう学校給食の日	10月16日 (木)	南知多町学校給食週間	1月26日 (月)～30日 (金)
	35	美浜町	5	2		6月19日 (木)	ソフトめん、和風汁かけ、鰯のかば焼き、切り干し大根のごま油炒め、愛知のみかんゼリー	小松菜(知多地区)、ソフトめん(小麦:県産)、切り干しだいこん(県産)、チンゲンサイ(県産)、愛知のみかんゼリー(県産)	年間を通じて、県産を含めた地元の食材を多く使用した献立を考えている。有機食材については、地元農家が出荷可能な野菜について積極的に使用している。第2回は町政70周年の記念献立として美浜町産の米や食材を取り入れた給食を提供する計画をしている。	町制70周年記念 美浜を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	美浜町学校給食週間	1月26日 (月)～30日 (金)
	36	武豊町	4	2		6月19日 (木)	ごはん、しらすと赤しそご飯の具、かきたま汁、鶏肉のみそがらめ、手巻き海苔	みそ(武豊町)、たまねぎ(武豊町)、卵(武豊町)、豆腐(知多地区)、しらす(県産)、赤しそ(県産)、油あげ(県産)、のり(県産)	JAと連携して、武豊町産農産物の活用を推進している。献立は、地元産を多く活用できる料理を積極的に取り入れる。毎月19日の食育の日に、町内産や地元の農産物を活用した献立や郷土料理を提供する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	～全国郷土めぐり～ 全国に伝わる料理を知る学校給食週間	1月26日 (月)～30日 (金)

令和7年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつきます	地域食材(産地等)	備 考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
西三河	37	岡崎市	47	20		6月19日(木)	えいよう満点お茶〜はん、ベジ坦スープ、愛知のしそ入り春巻き、蒲郡みかんゼリー	せん茶(岡崎市)、八丁みそ(岡崎市)、米(岡崎市)、もやし(岡崎市)、みかんゼリー(蒲郡市)、チンゲンサイ(西三河地区)、にんじん(西三河地区)、しそ(東三河地区)	岡崎市保健部健康増進課と連携し、市内小中学生を対象に学校給食メニューコンクールを実施している。「えいよう満点 お茶〜はん」は令和6年度の受賞作品である。家康公が好んで食べたと言われる食材を使った「家康公メニュー」を予定している。	秋を味わう学校給食の日	11月19日(水)	学校給食メニューコンクール受賞作品を味わう日	1月26日(月)〜30日(金)
	38	碧南市	7	5		6月19日(木)	ごはん、あいちぶたのサマーソース、チンゲンサイのピリ辛サラダ、へきなん新玉ねぎのみそ汁、蒲郡みかんゼリー	豚肉(県産)、チンゲンサイ(碧南市)、きゅうり(県産)、たまねぎ(碧南市)、みつ葉(県産)、赤みそ(大豆:県産)、蒲郡みかんゼリー(みかん:県産)	碧南市産の新たなねぎや県産のみつ葉を使用したみそ汁、碧南市産のチンゲンサイや県産のきゅうりを使ったサラダ、県産の豚肉を使用した主菜など、地場産物を多く使用した。	秋を感じる和食の日	11月20日(木)	へきなんにんじんの日	1月23日(金)
	39	刈谷市	15	6		6月19日(木)	ごはん、愛知のおからと大豆のしゅうまい、愛知県産うずら卵の八宝菜、海そう入り愛知のみかンドレッシングサラダ	米(刈谷市)おから(県産)、大豆(県産)、豚肉(県産)、うずら卵(県産)、切り干しだいこん(県産)、みかンドレッシング(県産)	すべての料理に県産の食材を使用した献立を実施する。子どもに人気のある料理にたくさんの県産の食材を使用し、より食べてもらえる工夫をした。刈谷市の農政課及び農業協同組合と連携し、年間を通して刈谷市産の地場産物を確保して使用している。加工品は、食品メーカーと試作を重ね、計画的に活用している。	地元の食材を味わう学校給食の日	11月19日(水)	全国学校給食週間「地元の郷土料理に親しむ学校給食の日」	1月26日(月)
	40	豊田市	75	28		6月17日(火)・19日(木)	ごはん、抹茶ふりかけ、生揚げの卵とじ、おひたし、にぎすフライ	米(豊田市)、抹茶ふりかけ(豊田市)、生揚げ(豊田市)、たまねぎ(豊田市・碧南市・豊橋市)、にんじん(豊田市・碧南市・安城市)、キャベツ(豊田市・豊橋市・田原市)、豚肉(県産)、にぎすフライ(県産)	豊田市産・県産の食材を使用した献立。豊田市産米「大地の風」、豊田市産大豆「フクユタカ」を使用した生揚げを使用。豊田市産抹茶を使用したふりかけ。豊田市教育委員会保健給食課、農政課、JAあいち豊田等で豊田市内の農水産物を学校給食に取り入れられるよう連携している。年間献立計画を作成し「豊田ブランドの日」や行事食等を設定。豊田市産米(大地の風)・特別栽培米ミネアサヒ(赤とんぼ米)、小麦(きぬあかり)、大豆(フクユタカ)、野菜、果物、七草、抹茶、鮎、豚肉(とよたひまわりボーク)と加工品。自然栽培・SDGs・農福連携で育てた豊田市産さつまいもを取り入れる。特色ある豊田市の学校給食として地産地食に取り組んでいる。	豊田ブランドの日	未定	豊田ブランドの日	未定
	41	安城市	21	8		6月18日(水)	ごはん、愛知のしらす入りつみれ汁、ハンバーグのいちじくソースかけ、きゅうりの福神漬けあえ、蒲郡みかんゼリー	米(安城市)、すりみ団子(しらす:県産)、だいこん(安城市)、チンゲンサイ(安城市)、赤みそ(県内)、いちじくジャム(いちじく:安城市)、きゅうり(安城市)、蒲郡みかんゼリー(みかん:蒲郡市)	すべての料理に県産の食材を取り入れている。ハンバーグのいちじくソースかけでは、安城市の特産品であるいちじくを、そのままでは提供が難しいためジャムに加工し、ソースとして使用している。	愛知と安城を味わう学校給食の日	11月19日(水)	全国学校給食週間	1月26日(月)〜30日(金)
	42	西尾市	25	9	1	6月19日(木)	ごはん、鶏肉の野菜甘酢あん、塩だれキャベツ、アカモク入りつみれみそ汁、西尾市産抹茶わらびもち	米(西尾市)、鶏肉(県産)、たまねぎ(県産)、きゅうり(県産)、キャベツ(県産)、アカモク(県産)、れんこん(県産)、小松菜(県産)、だいこん(県産)、ねぎ(県産)、豆みそ(県産)、抹茶(西尾市)	西尾市産や県産の野菜や水産物を使った給食を通して、地場産物への理解を深める。4月19日「よいきゅうりの日」に西三河冬春きゅうり部会よりきゅうりを寄贈していただいた。スペシャルメニューとして西尾市産の食材を使用した料理等を取り入れる。	季節を感じよう！和食を楽しむ学校給食の日	11月19日(水)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月26日(月)
	43	知立市	7	3		6月19日(木)	知立筍の混ぜごはん(ごはん・知立筍の混ぜごはんの具)、めひかりフライ、地元食材の八丁みそ汁、フローズンヨーグルト	米(知立市)、豆腐(知立市)、しいたけ(知立市)、たまねぎ(県産)、メヒカリ(蒲郡市)、鶏肉(県産)、たけのこ(知立市)	知立市内の任意団体や町内会、納入業者と連携した取り組みで、子どもを含めた地域の方々が掘ったたけのこをレトルト加工して、6月の学校給食で使用する。	地元の味を楽しむスペシャル週間	11月10日(月)〜14日(金)	全国の郷土料理を味わう学校給食週間	1月26日(月)〜30日(金)
	44	高浜市	5	2		6月18日(水)	ごはん、三河赤鶏のみそカツ、かりもりのごま醤油和え、アカモクつみれのすまし汁、ミニ蒲郡みかんゼリー	三河赤鶏(県産)、かりもり(県産)、きゅうり(県産)、れんこん(県産)、アカモクつみれ(県産)、油あげ(県産)、たまねぎ(碧南市)、蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)	愛知県の銘柄鶏(三河赤鶏)を「赤みそ」で味わい、伝統野菜(かりもり)や県産のれんこん・アカモクを使用したつみれなどを使用し、県産の食材を味わえるようにする。旬の食材を献立に多く取り入れるとともに、その食材が愛知県で収穫できる時期には、県産の食材を優先的に使用する。	高浜の郷土を感じる学校給食の日	11月19日(水)	高浜の鶏めしを味わう学校給食の日	1月27日(火)

令和7年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

7/8

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつきます	地域食材(産地等)	備 考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
西三河	45	みよし市	8	4		6月19日 (木)	米粉パン、ミネストローネ、三河赤鶏チキンカツ、フルーツの蒲郡みかんゼリーあえ	米粉パン(みよし市)、セロリ(県産)、たまねぎ(県産)、赤鶏(三河地区)、蒲郡みかんゼリー(三河地区)	その時期に収穫される県産のものを使用している。 みよし市産で利用できる食材を優先的に使用している。 愛知県学校給食会における県産食材を使用している物資を使用している。	地元の旬を味わう学校給食週間	11月17日 (月)～21日 (金)	みよし市の郷土料理を親しむ学校給食週間	1月26日 (月)～30日 (金)
	46	幸田町	6	3		6月19日 (木)	ごはん、厚焼き卵、揚げなすの肉みそかけ、八杯汁、蒲郡みかんゼリー	米(幸田町)、なす(幸田町)、豚肉(幸田町)、八丁みそ(岡崎市)、にんじん(県産)、だいこん(県産)、葉ねぎ(県産)、蒲郡みかん(蒲郡市)	なすは地元の特産品だが、苦手とする児童生徒が多い。農家のインタビューでは、油と相性がよいのでフライや煮びたしなど、油で揚げる調理方法がおすすめということであった。そこで、油で揚げたなすに、うま味のある地元の豚肉を使った肉みそをかけることで、食べやすくなるように工夫をした。 9月は梨、10月は筆柿というように、幸田町産の果物を積極的に献立へ取り入れている。また、幸田町ではなすが1年中収穫できるため、1月や2月の献立にも使用している。	幸田を味わう学校給食の日	10月17日 (金)	愛知の郷土料理に親しむ学校給食	1月26日 (月)～30日 (金)
東三河	47	豊橋市	52	22		6月6日 (金)・12日 (木)・17日 (火)・19日 (木)	ごはん、しそしゅうまい、そえやさい、夏!!マーボー	米粉パン(県産)、しそしゅうまい(県産)、キャベツミンチカツ(豊橋市)、トマト(豊橋市)、青じそ(豊橋市)、なす(豊橋市)、米(豊橋市)、一口蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)、もやし(県産)、たまねぎ(県産)、葉ねぎ(県産)	豊橋市では、年4回地場農産物活用推進研究会を開催し、保健給食課、学校給食協会、JA、農業企画課、栄養教諭の代表で、給食に使用できる地元食材の検討をしている。 放送資料「今日の給食」や掲示資料「給食センターだより」や「食育だより」などを学校に配布し、放送内容、掲示などで周知する。 YouTubeチャンネル「とよはし学校給食チャンネル」にて、献立紹介及び地産地消に関する動画を掲載し、食育教材として視聴する。 各学校にて地場産物について食に関する指導を行う。	愛知を食べる学校給食の日	10月1日(水)～31日(金)	愛知を食べる学校給食の日	1月24日 (土)～30日 (金)
						6月10日 (火)・17日 (火)・18日 (水)・20日(金)	米粉パン、キャベツミンチカツ、夏やさいとチキンのトマト煮、一口蒲郡みかんゼリー						
	48	豊川市	26	10		6月18日 (水)・20日(金)	ごはん、食べたらほっとする♪ちゃんぽん風クリーミー春雨スープ、めひかりフライ、もやし炒め	米(豊川市)、にんじん(県産)、めひかりフライ(県産)	「食べたらほっとする♪ちゃんぽん風クリーミー春雨スープ」は、豊川市産地場産物を活用した令和6年度献立コンクールの最優秀賞作品。 地場産物を活用した学校給食献立コンクール。(取組を豊川市中央図書館「図書館コラボ」や市内商業施設で展示紹介し、レシピを配布。) 生産農家を招聘して会食会を実施予定。	愛知を食べる学校給食の日	10月 実施日未定	全国学校給食週間	1月30日 (金)
	49	蒲郡市	13	7		6月18日 (水)・19日(木)	ごはん、親子煮、愛知のねぎ焼き、グリーンアスパラガスのサラダ、ミニ蒲郡みかんゼリー	米(設楽町)、にんじん(県産)、鶏卵(県産)、葉ねぎ(県産)、キャベツ(県産)、グリーンアスパラガス(蒲郡市)、蒲郡みかんゼリー(みかん果汁:蒲郡市)	米は設楽町産のチヨニシキ、または、ミネアサヒを使用。 グリーンアスパラガスはJA蒲郡市から食材を購入。 毎月、蒲郡市産の食材を使用した献立を実施し、「蒲郡の日給食」として献立表に明記している。また、おたより等でも学校にお知らせしている。	蒲郡の日給食	11月 実施日未定	蒲郡の日給食 蒲郡市、愛知県の郷土料理	1月 実施日未定
	50	田原市	18	4		6月19日 (水)	ごはん、キャベコロ、大葉のおひたし、かき玉汁、味付けのり	米(田原市)、キャベツ(田原市)、青じそ(田原市)、きゅうり(田原市)、卵(田原市)、ねぎ(田原市)、のり(田原市)	キャベコロは田原市産の「キャベツ」を使用して製造するようメーカーに依頼。おひたしはJA愛知みなみの「きゅうり」と「青じそ」を使用予定。かき玉汁は田原市産の「卵」と地元の生産者団体「子どもの食と未来を考える会田原」の「葉ねぎ」を使用。 肉は県産、豆腐類は県産大豆を使用。また、米は1年を通して田原市産コンヒカリを使用。青果物は地元の生産者団体やJAと連携し田原市産を優先的に使用。 地場産物は日刊の啓発資料で紹介する。	愛知を食べる学校給食の日	12月下旬	田原を食べる学校給食の日	全国学校給食週間中

令和7年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

8/8

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつきます	地域食材(産地等)	備 考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
新城・設楽	51	新城市	13	6		6月19日 (木)	ごはん、愛知のキャベツ入りメンチカツ、コロコロきゅうり、トマトの彩りみそ汁	米(新城市)、キャベツ(県産)、きゅうり(新城市)、しいたけ(新城市)、卵(新城市)、トマト(新城市)、ほうれん草(新城市)	昨年度実施した「新城ZIBASANレシピコンテスト(新城市地産地消食育推進協議会主催)」で優秀作品に選ばれた「トマトの彩りみそ汁」を取り入れた献立とした。 JA愛知東と連携し、毎月19日前後に、地場産物を多く取り入れた「地産地消の日」給食を実施する。	新城の秋を味わう学校給食の日	11月18日 (火)	新城の冬を味わう学校給食の日	1月28日 (木)
	52	設楽町 (田口共同調理場)	1	1		6月20日 (金)	きしめん、きつね汁、にじますのいそべ揚げ、ゆでブロッコリー、ブルーベリー蒸しパン	きしめん(県産)、にんじん(県産)、油あげ(県産)、ブロッコリー(県産)、にじます(設楽町)、ブルーベリー(豊根村)	にじますは設楽町で養殖されている。 またブルーベリーは豊根村の特産物の一つ。 毎月19日「食育の日」。	設楽町の秋を感じよう！	10月17日 (金)	給食で学ぼう！世界の料理と全国の料理	1月26日(月)～30日(金)
		設楽町 (清嶺小)	1			6月19日 (木)	ごはん、トマトん汁、にじますのゆかりあげ、手作り清嶺茶蒸しパン	にじます(設楽町)、緑茶(設楽町清嶺)、トマト(設楽町)、にんじん(設楽町)	愛知淡水(設楽町豊邦)で加工した「にじますの開き」を使用し、頭から尾までカリカリに揚げて骨まで美味しく味わう。 設楽町産の「トマト」を使用した豚汁。さわやかな酸味とみそのコクがよく合う。 清嶺小学校の茶畑で児童が摘んだ「緑茶」を使用した優しい味の蒸しパン。 清嶺小学校の農園で栽培した無農薬の「さつまいも」を使用した献立を取り入れる。 ・さつまいもごはん・さつまい汁・大学芋・スイートポテトサラダ 等	清嶺のおいしい秋見つけた！給食	11月18日 (火)	郷土料理を味わおう 給食	実施日未定
		設楽町 (名倉小)	1			6月19日 (木)	ごはん、名倉野菜とうずら卵のみそ汁、にじますの甘露煮、キャベツのゆかりマヨサラダ	米(設楽町)、トマト(設楽町)、たまねぎ(設楽町)、葉ねぎ(設楽町)、干しいたけ(設楽町)、にじます(設楽町)、きゅうり(設楽町)、うずら卵(県産)、キャベツ(県産)	アグリステーションなぐら(地元の道の駅)で購入。 設楽町や愛知県内の地元野菜や食材を使った献立を給食に取り入れる。 愛知県内で生産量が上位の食材を取り入れる。	設楽町の秋を味わう日	10月20日 (月)	郷土料理を親しむ日	1月30日 (金)
		設楽町 (津具小)	1			6月19日 (木)	ごはん、三河赤鶏のみそカツ、野菜炒め、豚汁	米(設楽町)、キャベツ(県産)、たまねぎ(県産)、にんじん(県産)、なす(県産)、ピーマン(県産)、だいこん(県産)、ねぎ(県産)、じゃがいも(県産)	米は、設楽町教育委員会を通してJA愛知東より購入。 愛知県の郷土料理の1つであるみそカツを献立に取り入れた。 県産の食材を多く取り入れるよう工夫した。 毎月19日は「食育の日」として愛知県の郷土料理や県産、設楽町産の食材を取り入れた献立を計画している。	秋の食材を味わう日	10月20日 (月)	全国の郷土料理を知ろう	1月26日(月)～30日(金)
	53	東栄町	1	1		6月20日 (金)	きしめん、愛知しそ入り鶏春巻き、キャベツのおかかあえ、バナナ	キャベツ(県産)、にんじん(県産)、たまねぎ【有機】(東三河地区)、きしめん(豊橋市)	主食に愛知県の名物であるきしめん、主菜に愛知県の特産品のしそを使用した春巻き、副菜にも愛知の特産品であるキャベツを使用した和え物を取り入れた。 地物である「東栄チキン」を使用。 東三河地区で有機栽培をおこなっている「ゆたかわファーム」さんに旬の野菜を納品していただく。	秋の味覚を味わう日	9月24日 (水)	地元の食材を食べる日	1月26日 (月)
	54	豊根村	1	1		6月23日 (月)	豊根米、チョウザメフライのおろしかけ、金山寺フランク、きくらげのコンソメスープ、ブルーベリーゼリー(ブルーベリー入り)	豊根米(豊根村)、ちようざめ(豊根村)、金山寺フランク(豊根村)、きくらげ(豊根村)、ブルーベリージュース・ブルーベリー(豊根村)	豊根で養殖されているちようざめをメインにした献立。 きくらげは豊川市にあるイースタート(B型就労継続支援施設)で生産している国産きくらげを使用。	郷土料理を学ぶ学校給食の日	10月24日 (金)	豊根の食材を知ろう！！	1月20日 (火)